Quán 99: Authentic Vietnamese Cusine

Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom, Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber

vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genugtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.

Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

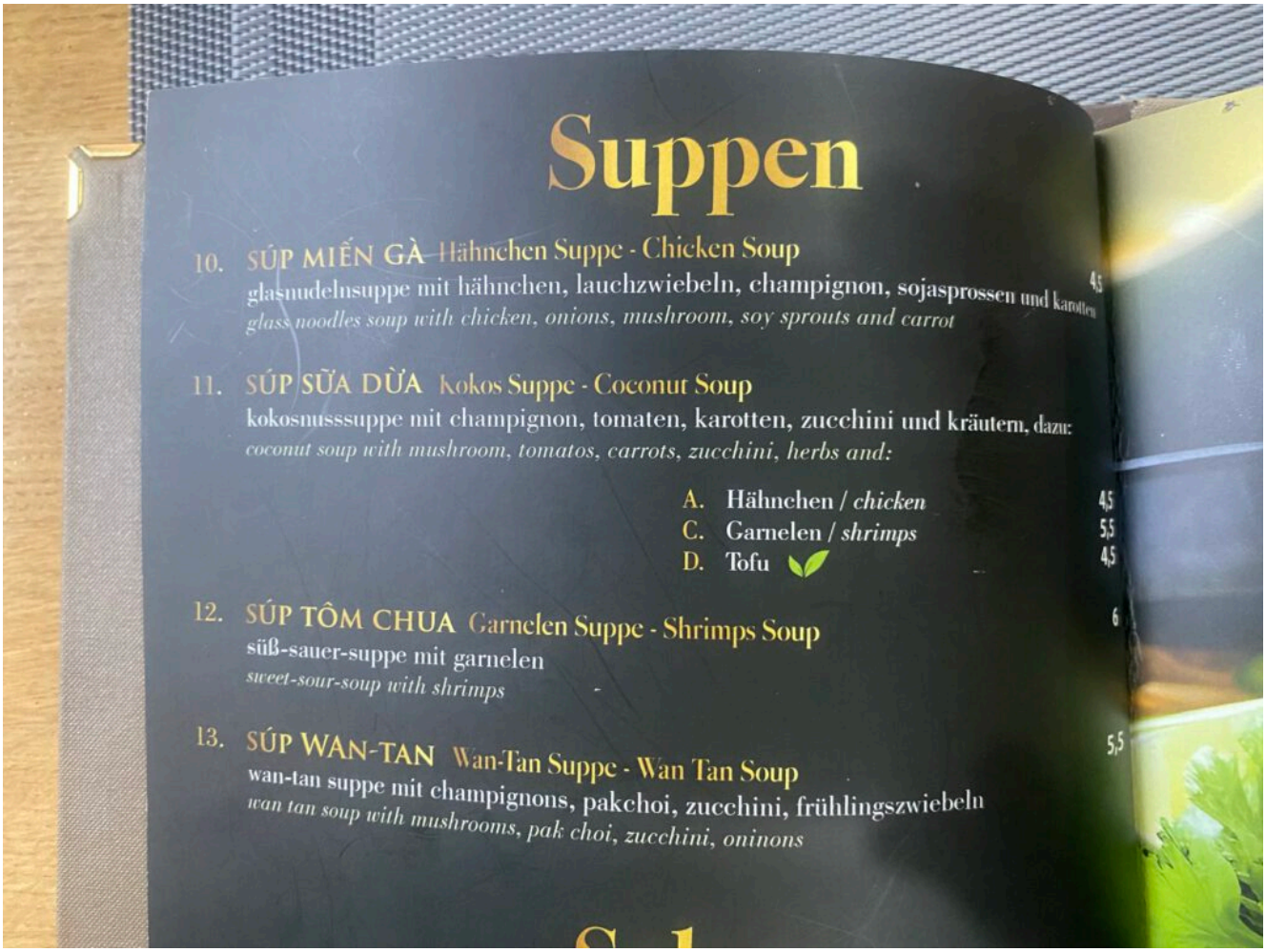
die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünnen sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.



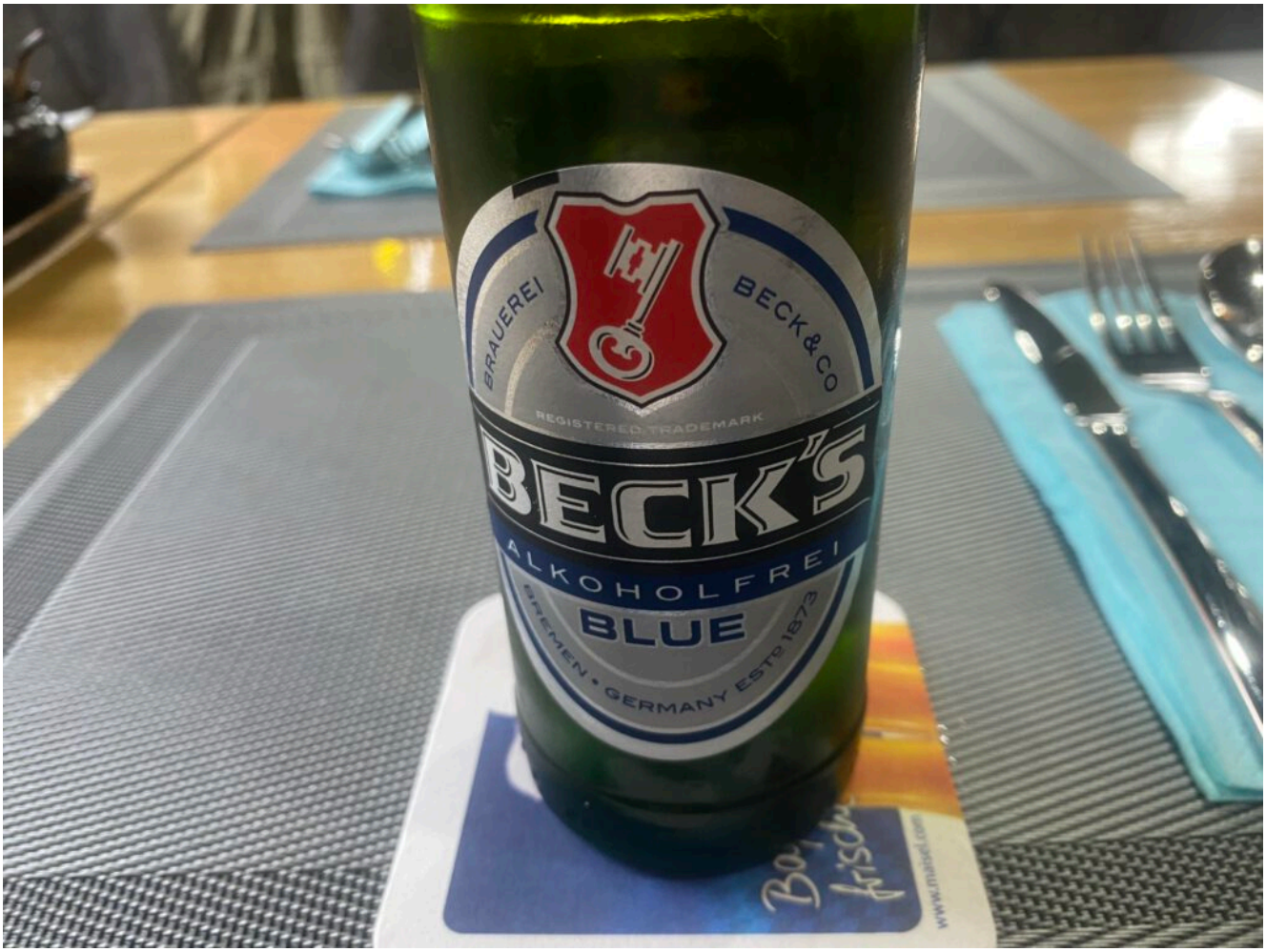
Suppe Nr. 11

Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.

Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Koche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnamese, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.

Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.

Die Nudelbowl

Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.